



410680S-2018



商丘市睢阳区优胜粉丝厂企业标准

Q/SSYF 0001S-2018

粉丝（条）

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

商丘市睢阳区优胜粉丝厂 发布

前 言

本标准文本按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由商丘市睢阳区优胜粉丝厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵海伟。

H N

Q B

粉丝（条）

1 范围

本标准规定了粉丝（条）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 绿豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		试验方法
性 状	丝条粗细均匀，呈圆形，无并丝		从样品中取出一袋，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，在沸水中煮 5 分钟后嗅其气味、品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	小麦淀粉粉丝（条）	白色	
	绿豆淀粉粉丝（条）	白色	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	浅黄色	
	红薯淀粉粉丝（条）	浅黄色	
气 味	小麦淀粉粉丝（条）	具有小麦淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝（条）	具有绿豆淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	具有马铃薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
	红薯淀粉粉丝（条）	具有红薯淀粉粉丝（条）特有的气味，无异味	
滋 味	小麦淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有小麦淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	绿豆淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有绿豆淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	马铃薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有马铃薯淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	
	红薯淀粉粉丝（条）	复水后柔软，滑爽，有韧性，口尝无沙质，具有红薯淀粉粉丝（条）固有的滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	试验方法
水分, %	≤	15.0	GB 5009.3
灰分, %	≤	3.0	GB 5009.4
淀粉, %	≥	75.0	GB 5009.9
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤	10.0	GB/T 23587
备注: *严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）为原料，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、晾晒、包装加工制成的非即食性粉丝（条）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》等要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市睢阳区优胜粉丝厂

H N

Q B